

Il tartufo

Il territorio di Murisengo, particolarmente vocato per le condizioni ambientali, climatiche e del sottosuolo, offre un tartufo molto apprezzato per le massime qualità organolettiche che lo caratterizzano. Al compratore che si recherà a Murisengo durante le due domeniche di Fiera, si garantisce qualità e tracciabilità dei tartufi acquistati. Ogni esemplare acquistato, verrà messo in un sacchetto numerato e timbrato, consentendo al compratore di risalire al venditore in qualsiasi momento.

The truffle

Murisengo, which is particularly noted for its favourable environmental conditions such as climate and soil, produces a truffle, so highly acclaimed for its quality to make it unique.

Buyers, who find themselves in Murisengo during the two Sundays of the Fair, not only get guaranteed quality but also traceability of the acquired truffles. Every truffle sold comes in a numbered, stamped bag, which permits the buyer to know who is the vendor, at any time.

Venite a vivere il tartufo dei nostri boschi, nel luogo dove abbiamo saputo valorizzarlo per secoli e dove ancora oggi sappiamo celebrarlo come il prodotto più pregiato della nostra terra.

"Past del trifolau"* a km0

con prodotti Targati Murisengo e con tartufi a Denominazione Comunale DOMENICA 12 e 19 NOVEMBRE

Salame cotto e crudo
Carne cruda di fassone con tartufo De.Co.
Tris di formaggi piemontesi con miele e scaglie di tartufo De.Co.

Agnolotti con lamelle di tartufo De.Co.

Bollito misto piemontese con bagnetto verde e verdure

Torta di nocciole a marchio Eccellenza Artigiana Piemontese

Vini:
Barbera del Monferrato D.O.C.
Acqua del Sindaco

Costo: euro 30,00
Bambini fino a 10 anni che occupano posto a sedere euro 17,00

Prenotazione obbligatoria

Prenotazioni Pasto del Trifolau
Tel. 0141 993773
dalle 08.30 alle 12.30 - dalle 14.30 alle 19.30

Come and savour the truffles of our area, where they have been highlighted for centuries and where they are still honoured as the most precious product of our land.

50^a Fiera di Murisengo

La Fiera di Murisengo nasce nel lontano 1967, ma fonda le sue radici nell'antica tradizione agricola commerciale risalente al 1530 con la Fiera di S. Martino.

Già principale punto di riferimento per il commercio dell'intera Valcenera e del Monferrato Casalese dai tempi più remoti, il recente prestigio fregio di Fiera Nazionale la rende molto attesa anche per il turista fuori porta.

La fiera di Murisengo rappresenta una speciale occasione per gustare i sapori contadini di una terra dove la tradizione è ancora una sincera consuetudine. A passo a passo, percorrendo l'antico borgo, un centinaio di stand enogastronomici e di artigianato piemontese condurranno il turista all'interno dell'ampia struttura di Piazza della Vittoria, fulcro nevralgico della Fiera, invasa dal profumo dei **Tuber Magnatum Pico** e dei **Tuber Melanosporum**, in uno spazio speciale dove trovare Tartufi, prodotti alimentari di qualità e vini pregiati, tutti certificati.

Murisengo, anche definita Terra del Tartufo, vanta una lunga ed apprezzata tradizione per il commercio del "Diamante della cucina", qual è appunto il Tartufo Bianco, principe e massima espressione gastronomica Piemontese conosciuta in tutto il mondo.

50th Murisengo Fair

Murisengo Fair started in 1967 but its origins go back much further, to 1530, with the Fair of San Martino, a commercial agricultural tradition

Being a point of reference for local commerce throughout the whole of the Valcenera and Monferrato Casalese area, the recent prestige surrounding the Fair has begun to draw attention from outside visitors and tourists.

The Murisengo Fair offers a special opportunity to appreciate and savour genuine country fare in a Land where traditions are still an authentic custom. More than one hundred stands full of Piedmont's gastronomic fare, accompany the visitor down the streets of the old town to reach the spacious Piazza della Vittoria, the heart of the Fair, where you are invaded with aromas of truffles such as Tuber Magnatum Pico, Tuber Melanosporum, and other fine certified quality produce including excellent wines.

Murisengo is also defined as "the land of truffles", it boasts a long esteemed tradition of trading in the White Truffle, otherwise known as the "Culinary Diamond". This prince of piedmont cuisine is renowned worldwide.

MURISENGO



Fiera Nazionale del Tartufo "Trifola d'Or"



Domenica 12 e 19 NOVEMBRE 2017



Programma Domenica 12 e 19 novembre:

- ore 08.30 Apertura Fiera
- ore 10.45 A tu per tu con gli uccelli rapaci presso l'antico borgo
- ore 10.45 Presentazione dei tartufi al banco di giuria
- ore 11.00 Intrattenimento ospiti a livello nazionale
- ore 11.30 Premiazione Migliori Esemplari di Tartufo Magnatum Pico
- ore 12.30 Pasto del Trifolau a cura della Nuova Pro loco di Murisengo
- ore 14.30 Passeggiata naturalistica guidata

Carnarinaro il Monferrato nei luoghi del tartufo
A partire dalle ore 15.00 spettacoli itineranti per bambini e non solo
Dalle 10.00 alle 18.00
Mostra "Bernardo Vitone, un architetto nel Piemonte del '700"
A spasso per Murisengo con gli Story Tellers

Dove siamo



Program Sunday 12th e 19th november:

- hr 08.00 a.m. Fair opens
- hr 10.45 a.m. Face to face with Birds of Prey in the ancient village
- hr 11.00 a.m. Presentation of the truffles to the judges
- hr 11.30 a.m. Entertainment for the Guests of honour
- hr 12.00 a.m. Prize-giving for the best example of Tuber Magnatum Pico
- hr 12.30 a.m. Truffle hunter's lunch prepared by the Pro Loco (an organization for the promotion of the territory)
- hr 14.30 A guided country walk "Walking in the truffle area of Monferrato" (meeting in Piazza Boario)

From 15.00 entertainment for all
At 10.30 and 15.30 "Strolling in Murisengo with the story-tellers" (meeting in Piazza Lavazza)

Ospiti:

Personaggi a valenza nazionale. Presenta Chiara Cane

Guest of Honour:

Well known National personalities will be presented by Chiara Cane

Saranno presenti in Fiera:

CNST per la certificazione ISO 7000 dei Tartufi acquistati - Cokidretti
Gli artigiani dell'Eccellenza Piemontese - Presidi Slow Food - Degustazione Olio Extra-Vergine di Oliva Piemontese
PREMI A CURA DEI COMMERCianti DI MURISENGO



Mangiare&Dormire a Murisengo



Canonica di Cortenazzo Reais
Esposita ad uno dei più bei panorami della zona, vi verrà servito il "Pasto Canonico": piatti semplici ed autentici, capaci di esaltare al massimo le qualità delle truffle d'oro.

La Canonica è un indirizzo prezioso per un soggiorno di altri tempi, nelle sue camere e suites.



Centro Ricreativo Parrocchiale San Candido
Affettati nostrani e lardo lonzato
Filetto di vitello piemontese con tartufo
Mousse di formaggi al tartufo in culla di insalata belga
Cotechino con pure

Risotto alla parmigiana con tartufo
Tajarin con l'oca

Bollito misto di fassone piemontese con "bagnetto"
Insalata verde

Bânet
Acqua, BARBERA, Caffè

Prezzo: adulti € 32,00 (inf. 10 anni € 18,00)

Indispensabile prenotazione (fino ad esaurimento posti disponibili)



Ristorante Regina
Da 60 anni la nostra famiglia offre ai suoi ospiti la cucina tradizionale monferriana, in una cornice di festa e di pace adatta ad ogni occasione dal banchetto nuziale alla cenetta intima.

Serviamo i nostri clienti con cura, gentilezza e dedizione per mantenere sempre alta la qualità e il servizio e lasciarvi un memorabile ricordo.



Albergo Ristorante S. Candido
Tris di salumi monferriani
Crema di fonduta con crostini e tartufo bianco
Peperoni in bagna cauda
Carne cruda con tartufo bianco
Robiola di Cocolato tartufata

Agnolotti al sugo d'arrosto
Tagliolini al burro e tartufo bianco

Fritto misto monferriano
Bollito con testina e bagnetto
Dolce della casa
Caffè, digestivi e vini locali compresi
Prezzo € 55,00

Eating and Sleeping in Murisengo and nearby...



Ristorante Cavour
Nella via principale di Murisengo offre ai suoi ospiti la cucina piccola locale che offre una cucina genuina, creativa con un servizio garbato ed educato. La peculiarità di questo posto è di offrire, in qualunque occasione o ricorrenza, un menù a la carte e la propria produzione, in sede, di paste e dessert, frutto dell'esperienza pluriennale in campo nazionale e internazionale della nostra chef.

Per gruppi numerosi è possibile fare menu personalizzati.



Ristorante Pizzeria Lo Stivale
Targate di salumi e formaggi con miele e marmellate
Tonno di coniglio
Indivia al forno tartufata
Stromboli di polenta con fonduta e tartufo nero

Tagliolini al burro con tartufo bianco
Leagne di funghi con speck e scamorza

Arrosti all'arancia con patate sabbiose
Tris di dolci
Acqua, vino, caffè
Prezzo € 38,00
Bambini +12 anni € 20,00
Bambini 0-3 anni gratis
E' gradita la prenotazione (fino ad esaurimento posti disp.)



I Peschi
La casa in collina costruita col tufo e arredata con antichi mobili si apre agli ospiti e diventa un romantico bed & breakfast. L'ospitalità e le buone abitudini sono quelle di una volta: biancheria fresca di bucato, un buon libro e un bicchiere di vino davanti al camino... Alla mattina, per iniziare bene la giornata, pane, brioches e focacce appena sfornate, formaggi e salumi locali, torte casalinghe e biscotti si accompagnano a caffè, bevande calde, succhi di frutta e latte fresco.

Bed & Breakfast
Via Serra, 2
15020 Cotalengo Piccolo (AL)
Cell. +39 331 940288
www.peschi.it
info@peschi.it



Roico sul Lago di Codana
Affettati misti
Involtino di Reggiano con mousse di formaggio e tartufo nero
Stigola ai peperoni
Carne cruda alla monferriana, battuta al coltello con tartufo nero
Ciotola del Trifolau con tartufo bianco
Tajarin con funghi porcini

Arrosti di vitello con le noccioline
Longa di maiale con le mele
Verdura di stagione
Tris di dolci
Caffè e grappe
Prezzo € 49,00 bevande incluse
Prenotazione obbligatoria

Mangiare&Dormire nei dintorni



Canon d'oro
A scelta menu alla carta o uno dei seguenti menu a prezzo fisso:
Menu "DEL CAMPAGNOLO"
Carne cruda alla monferriana
Tajarin al burro e Agnolotti quadrati artigianali al sugo d'arrosto
Uova al tegamino
Buret e Torta di mele
Caffè
€ 25,00 (esclusi vini e tartufi)

Menu "D'AUTUNNO"
Carne cruda alla monferriana
Robiola di Cocolato
Fiori di cardi con fonduta
Risotto bianco all'artigiana
Caffè
€ 35,00 (esclusi vini e tartufi)

Gnocchi di patate al ragu e salsa
Bollito misto con "bagnetto" vari
Tavolozza di dessert di stagione e frutta
Caffè
€ 70 euro
Per gruppi numerosi è possibile fare menu personalizzati

Sabato 11 novembre

Ore 15.00

Conferenza "Bernardo Vitone, un artista nel Piemonte del '700" e a seguire inaugurazione della mostra con presentazione dell'omonimo volume edito da Gaidano/Matta, presso la chiesa di San Michele situata nel borgo antico, a cura Cesare Matta e Antonio Mignozzelli (ingresso free)

Where to stay and eat nearby...



L'Acino d'Uva
Agriturismo di charme
Battuta di fassone piemontese COALVI con dadolata di robiola di Cocolato
Dop e lamelle di tartufo
La tasta dell'Acino d'Uva
Il nostro salame cotto alle noccioline
Fiori di peperoni arrostiti con lacrime di bagna cauda e tocchetti di salsiccia croccante al bagnetto
Uovo al tegamino con scaglie di tartufo bianco

Località Vallera, 4
14026 Cunico (AT)
Tel. +39 0141 901520
www.lacino-duva.com
info@lacino-duva.com

Agnolotti al Barbera rigieni di Brasato salati nel burro d'albergo al profumo di timo con pasta di tartufo bianco
Rotola di consiglio grigio piemontese alla birra artigianale con mosto di Uva Moscato e cavolo viola con aceto balsamico
Bicchierino di gelato al Moscato
Tazzina di panna cotta al caffè Lavazza
Caffè
Prezzo: 70 euro
tartufi extra a peso al costo di giornata

50^a Fiera Nazionale del Tartufo "Trifola d'Or"



Nei giorni della Fiera in Piazza Lavazza
Punto Ristoro
piatto caldo self-service a cura della Pro Loco



Sabato 18 novembre

- Ore 20.00 Presentazione del percorso naturalistico Fossone-Crea
- Ore 20.45 Aperitivo "vino, pane e salame...semplici e autentici piacevoli monferriani"
- Ore 21.00 Presso il palatartufo spettacolo artistico culturale "A Proposta di Luigi...", un'originale rappresentazione dedicata al cantautore Luigi Tenca (letture, memorie inedite, curiosità, immagini proiettate, brani musicali suonati e cantati ingresso free)

